volo esser troppo tenera. Poi fale fruttelle & frigle nel bono olio. gli mettirai disopra del Zuccaro, del Mele.

A cocer il Riso molto bene, & cotto il cauarai ad asciuccar sopra vn tagliero, & sel uol pistar il poi fare, se nō lascialo intiero & habi dele amandole secundo la quantita ch ti parr, & piste multo bene. le passerai per la stamegna cō vn poca de aqua Rosata, o cō vn poco di quello brodo dou'e cotto il Riso, Et fa ch questo lacte damandole sia ben stretto, Poi habi vn poco di fiore di farina, & del Zuccaro, Et mescolate bene queste cose insieme farai le fruttelle i ch forma ti piace, & frigerale i bono olio.

Onda & netta le poma molto bene, & falle cocer alesso o sotto la brascia, & cauatone fora quello duro di mezo pistarale mito bene & insieme gli mettirai vn poco de lemito, & vn poco di fior di farina, & del Zuccaro, & fa le fruttelle frigendole i bono olio.

Fruttelle de fichi piene.

Iglia vn poche de amandole, & di pignoli secundo la quantita ch uole fari, & pista le molto bene, & fa ch siano bianche & nette, agiognendoli doi fiche secchi, & vn poca de vuapassa insieme apistari, Poi habi vn pocho di petrosillo tagliato menuto & vn poca di vuapassa intiegra cō bone spetie, Et questa composicione se venisse troppo stretta agiogniui vn poca d'acqua Rosato, & habi le fiche secche aperte & buscate dal canto disotto cioe, dal fior, & la impierai molto bene di questa composicione frigendoli ad ascio i bono oglio infarinadole poi vn pochetto di sopra.

Allessar il pesce, & pista molto bene, de la polpa sua piu bianca, & haverai vn pocho di lacte damandole bene stretto, & vn pocho di fior di farina cō del Zuccharo, & queste cose distemperarai cō vn poca de acqua Rosata ó daltra aqua comuna, poi fa le fruttelle i ch forma ti piace, & frigile in bono olio.

Fruttelle in forma de pesce.

Onda de le amandole & falle bianche, & habi de la polpa di qualch bon pesce, & pistarala molto bene insieme cō la mandole, agiogniendoui ancora apistar dellmia passa con vn poco di Zuccharo, Item vn poco di petrosillo & di maiorana tagliate menute cō bone spetie & vn poco di Zafrano, & haverai apparecchiata vna pasta sottile a modo di quella ch si fanno le lasagne, concludendo & ligando i la dicta pasta pezzi maiori o menori como ti piace di questa compositione, Poi haverai le forme de ligno cauate in modo & forma di pesce de varie qualita & ma-